Comfortice

Model 99254

Handleiding ijs / milkshake machine

Mode d’emploi sorbetière / appareil à milk-shakes

Bedienungsanleitung Eis/ Milkshake Maschine

Manual ice cream / milkshake machine

NL)

- Lees alle instructies zorgvuldig door voor gebruik.
- Haal de stekker uit het stopcontact vóór het installeren, verwijderen of reinigen van onderdelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken. Laat het netsnoer niet naar beneden hangen waar kinderen het kunnen vastgrijpen.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker en gebruik het niet als het storing vertoont, is gevallen of op enige manier is beschadigd.
- Plaats het netsnoer, de stekker of het apparaat niet in water ter bescherming tegen het risico van brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
- Gebruik geen niet-geautoriseerde accessoires.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd uw handen, haren, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt tijdens het gebruik om het risico op persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bedoelde huishoudelijke gebruik.
- Zorg er altijd voor dat alles grondig is gereinigd voordat u ijs of een sorbet maakt.
- Bevries nooit ijs dat geheel of gedeeltelijk is ontdooid.
- Elk ijsje en elke sorbet die rauwe ingrediënten bevat moet binnen een week worden geconsumeerd. IJs smaakt het best wanneer het vers is.
- IJs of sorbet dat rauwe of gedeeltelijk gekookte eieren bevat mag niet aan kinderen, zwangere vrouwen, oudere mensen of mensen waarmee het niet goed gaat worden gegeven.
- Zorg er om vriesbrand te voorkomen altijd voor dat uw handen zijn beschermd bij het hanteren van de kom, vooral als deze net uit de vriezer komt.
- Als de koelvloeistof lijkt te lekken uit de kom, stop dan met het gebruik. De vriesoplossing is niet giftig.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak, zoals een fornuis, kookplaat of in de buurt van een open vlam.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van het motorblok.

Voor het eerste gebruik

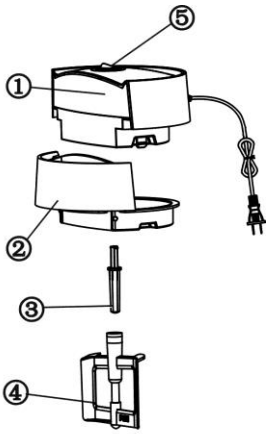
1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2 Was alle onderdelen: zie “reinigen”.
3 Plaats de kom 8-12 uur van te voren in de vriezer.
4 Bereid het ijs- of sorbetmengsel (zie de recepten). Laat het mengsel in de koelkast afkoelen.

Specificaties

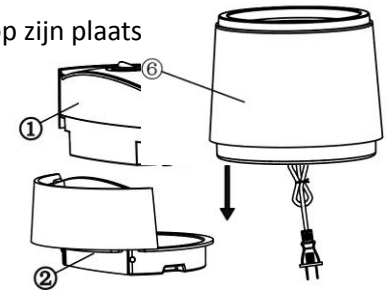
Type apparaat	IJsmachine
Model	99254
Voeding	220~240V 50/60Hz
Stroomverbruik	7W
Capaciteit tijdens gebruik	0,8L
Productieklasse	II
Netto gewicht	1.520g

Uw ijsmachine gebruiken

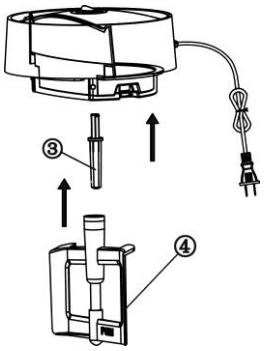
① Motorblok
② Deksel
③ Spoel
④ Peddel
⑤ Aan/uit-knop
⑥ Kom



1 Monteer het motorblok op de kom door het met de klok mee te draaien totdat het op zijn plaats klikt op zijn plaats

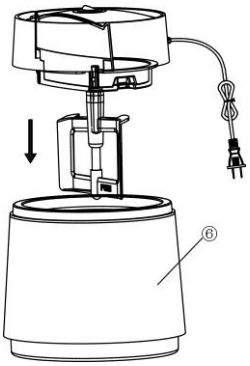


2 Monteer de spoel en de peddel in het motorblok.

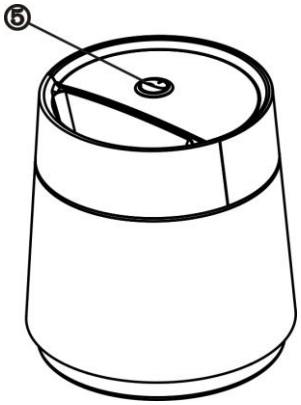


3 Neem de kom uit de vriezer.

4 Plaats de montage van het motorblok/deksel/spoel/peddel op de kom. Draai daarna tegen te klok in om op zijn plaats te vergrendelen.



5 U kunt de ijsmachine nu inschakelen.



HET APPARAAT MOET WORDEN INGESCHAKELD **VOORDAT** U DE INGREDIENTEN VAN HET RECEPT TOEVOEGT OM TE VOORKOMEN DAT HET MENGSEL ONMIDDELLIJK BEVRIEST AAN DE BINNENKANT VAN DE KOM.

6 Giet het ijs- of sorbetmengsel door de trechter in de kom.

- Zorg er tijdens het gieten van de mengsels in de kom voor dat u ten minste 4 cm van de bovenkant stopt, omdat het volume van het mengsel zal toenemen tijdens het bevriezen.

7 Laat het mengsel roeren tot het bevroren is en de gewenste dikte is bereikt. Dit kan tot 20 tot 30 minuten duren, maar de meeste recepten zijn eerder klaar.

Belangrijk

- Het apparaat tijdens het bevriezen niet uitzetten en weer aanzetten, omdat het mengsel anders in contact met de kom kan bevriezen en de peddel in zijn beweging kan belemmeren.
- Om te voorkomen dat de motor oververhit raakt, wordt de draairichting veranderd als het mengsel te dik wordt. Zet het apparaat uit als de draairichting herhaaldelijk wordt veranderd, omdat het mengsel dan klaar is.
- In het onwaarschijnlijke geval dat de motor oververhit raakt, wordt de motor door een veiligheidsinrichting uitgezet. Als dit gebeurt, zet het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het motorblok afkoelen.

8 Zet het apparaat uit en verwijder de motorblok/deksel. Het ijs is nu klaar om te serveren.

- Het ijs hoort zo zacht te zijn dat je het kunt oplepelen. Het ijs kan in een afzonderlijke bak worden overgebracht voor bewaring in de vriezer of om het ijs, indien gewenst, vóór consumptie vast te laten worden.

Belangrijk

- Gebruik geen metalen keukengerei om het mengsel uit de kom te verwijderen.
- Haal de kom **niet** uit de vriezer tot u klaar bent om het ijs te maken.

Tips

- Wij raden aan om de kom in de diepvries te laten, zodat hij altijd klaar is om gebruikt te worden. Plaats de kom in een plastic zak, voordat u hem in de diepvries plaatst. Zet de kom rechtop in de diepvries.
- Zorg er altijd voor dat de vrieskom goed droog is, voordat u hem in de diepvries plaatst.
- Geen gaten in de vrieskom boren en de kom nooit verwarmen.
- **De vrieskom moet 8-12 uur vóór het gebruik in een diepvries geplaatst worden bij een temperatuur van -18°C of lager.**
- Om optimale resultaten te behalen moeten de ingrediënten vóór het maken van ijs in de koelkast worden gezet.
- Als aan mengsels alcohol is toegevoegd, bevriezen ze niet goed.

Reinigen

- Schakel het apparaat altijd uit, haal de stekker altijd uit het stopcontact en demonteer het apparaat altijd vóór het reinigen.
- Plaats het motorblok nooit in water en laat het netsnoer of de stekker niet nat worden.
- Was de onderdelen niet in de vaatwasser.
- Niet reinigen met schuurmiddelen, staalwollen pads of andere schurende materialen.

Kom

- Laat de kom eerst op kamertemperatuur komen, voordat u hem gaat schoonmaken.
- Was de binnenkant van de kom met warm water en veeg de kom schoon met een vochtige doek en droog daarna goed. Dompel de kom niet onder in water.

Peddel

- Verwijder de peddel uit de kom.
- Was en daarna goed drogen.

Deksel

- Was het deksel en daarna goed drogen.

Motorblok

- Veeg schoon met een vochtige doek, daarna drogen

Onderhoud en klantenservice

- Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door een erkend reparatiebedrijf om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

Als u hulp nodig heeft met:

- Het gebruik van uw ijsmachine
- Onderhoud of reparaties

Neem dan contact op met ons service center of met de winkel waar u de ijsmachine heeft gekocht.

<u>Service</u>

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact

opnemen met de Trebs klantenservice:
telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,- per gesprek, exclusief de kosten van uw provider.
email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB, Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

Recepten

Bananenijs

Ingrediënten

Grote rijpe banaan	80	g
Halfvolle melk	140	ml
Slagroom	50	ml
Poedersuiker	30	g

Pureer de banaan. Voeg de melk, de slagroom en de suiker eraan toe. Plaats de gemengde ingrediënten voordat u begint met het maken van ijs voor 20-30 minuten in de diepvries. Giet de mengeling daarna in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Mango-ijs

Ingrediënten

Mango	160	g
Halfvolle melk	134	ml
Poedersuiker	30	g

Pureer de mango. Verwijder de pitten met behulp van een zeef voor een glad resultaat. Voeg de suiker en melk toe en meng het geheel. Plaats de gemengde ingrediënten voordat u begint met het maken van ijs voor 20-30 minuten in de diepvries. Giet de mengeling daarna in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Muntchocoladeijs

ingrediënten

halfvolle melk	130	ml
poedersuiker	30	g
slagroom	100	ml
pepermuntextract	paar druppels	
geraspte chocolade	40	g

Doe de melk en de suiker in een steelpan. Zachtjes laten opwarmen en roeren, totdat de suiker is opgelost. Laten afkoelen. Roer de slagroom en het pepermuntextract in de afgekoelde melk. Plaats de gemengde ingrediënten voordat u begint met het maken van ijs voor 20-30 minuten in de diepvries. Giet de mengeling daarna in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Zodra de mengeling begint te bevriezen, voegt u er de geraspte chocolade via de trechter aan toe. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Aardbeienijs

ingrediënten

verse aardbeien	120	g
Poedersuiker	40	g
Slagroom	80	ml
Halfvolle melk	60	ml

Pureer de aardbeien en voeg er de overige ingrediënten aan toe. Plaats de gemengde ingrediënten voordat u begint met het maken van ijs voor 20-30 minuten in de diepvries. Giet de mengeling daarna in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Citroensorbet

ingrediënten

kristalsuiker	100 g
Water	100 ml
sinaasappelsap	het sap van 1/2 middelgrote sinaasappel
citroensap	60 ml
eiwit	het wit van 1/2 middelgroot ei

Doe de suiker en het water in een steelpan. Zachtjes laten opwarmen, totdat de suiker is opgelost. Breng het geheel aan de kook en laat het 1 minuut lang koken. Haal de pan van het vuur en laat de mengeling afkoelen. Voeg er de sinaasappelsap en de citroensap aan toe. Klop het eiwit, totdat het bijna helemaal stijf is en roer dit door het sap. Plaats de gemengde ingrediënten voordat u begint met het maken van ijs voor 20-30 minuten in de diepvries. Giet de mengeling daarna in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Vanilleijs met custard

ingrediënten

eigeel	1
poedersuiker	25 g
halfvolle melk	100 ml
slagroom	100 ml
vanille-extract	paar druppels

Doe het eigeel en de suiker in een glazen kom en klop het op. Giet de melk in een steelpan en breng het langzaam aan de kook. Giet de melk al roerend over de eimix. Giet alles terug in de pan en blijf roeren, totdat de mengeling dik wordt en een dun laagje over de achterkant van de lepel vormt. Niet laten koken, anders beginnen de ingrediënten te schiften. Haal de pan van het vuur af en laat het geheel afkoelen. Roer er de slagroom en het vanille-extract doorheen. Plaats de gemengde ingrediënten voordat u begint met het maken van ijs voor 20-30 minuten in de diepvries. Giet de mengeling daarna in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Yoghurtijs

Ingrediënten

Yoghurt	130ml
Poedersuiker	35g
Slagroom	75ml
Aardbeiensap	60ml
Citroensap	5g

Doe de yoghurt, slagroom, suiker, de aardbeiensap en de citroensap in een steelpan en laat het mengen. Plaats de gemengde ingrediënten voordat u begint met het maken van ijs voor 20-30 minuten in de diepvries. Giet de mengeling daarna in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

FR)

- Lisez toujours les instructions de sécurité attentivement avant d'utiliser
- Débranchez la machine avant l'installation, le déplacement ou le nettoyage des pièces.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cette machine sans surveillance. Ne laissez pas pendre le cordon lorsqu'un enfant risque de le saisir.
- Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après un dysfonctionnement, une chute ou un dégât quelconque de l'appareil.
- Pour vous protéger contre le risque d'incendie, d'électrochoc, ou de blessure physique, ne placez pas le cordon, la prise ou le bloc moteur dans l'eau ou autre liquide.
- N'utilisez jamais d'accessoire non autorisé.
- Éviter le contact avec les éléments en mouvement. Maintenez vos mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés du batteur lors de l'utilisation pour réduire le risque de blessures physique et/ou de dégâts sur la machine.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne laissez jamais la machine en fonctionnement sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la machine.
- N'utilisez cette machine que pour son utilisation domestique envisagée.
- Assurez-vous toujours que tous les éléments ont été correctement nettoyés avant de faire de la crème glacée ou du sorbet.
- Ne congelez jamais de la crème glacée qui a été entièrement ou partiellement décongelée.
- Tous les sorbets ou crèmes glacées contenant des ingrédients crus doivent être consommés sous une semaine. La crème glacée est meilleure lorsqu'elle est fraiche.
- Une crème glacée ou un sorbet qui contient des œufs crus ou partiellement cuits ne doit pas être donnée aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou aux personnes sensibles en général.
- Pour éviter les gelures, assurez-vous toujours que vos mains sont protégés lorsque vous manipulez le bol intérieur, particulièrement lorsque vous le sortez pour la première fois du congélateur.
- Si la solution à congeler semble couler du bol intérieur, cessez d'utiliser. La solution à congeler n'est pas toxique.
- Ne placez pas la machine sur des surfaces chaudes, comme des fours, des plaques chauffantes ou à proximité de flammes.

Avant de brancher

- Assurez-vous que l'alimentation électrique est identique à celle spécifiée en dessous du bloc moteur.

Avant d'utiliser pour la première fois

1 Enlevez tous les emballages.
2 Lavez tous les éléments : voir "Nettoyage"
3 Huit heures en avance, placez le bol intérieur dans le congélateur
4 Préparez le mélange de crème glacée ou sorbet (voir les recettes). Laissez refroidir le mélange dans le réfrigérateur.

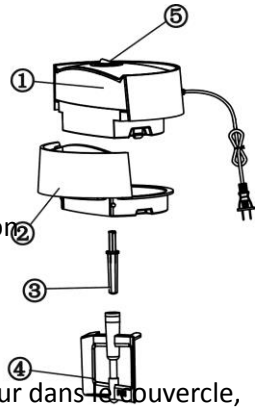
Spécifications

Type d'appareil	Machine à crème glacée
Modèle	99254
Tension d'alimentation	220~240V (50/60Hz)
Consommation énergétique	7W
Capacité en fonctionnement	0.8L
Catégorie de protection	II
Poids net	1.520g

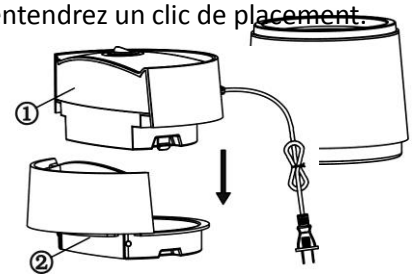
Pour utiliser votre machine à crème glacée

Touches

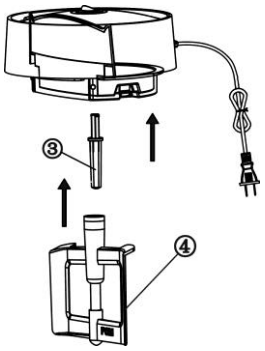
① Bloc moteur
② Couvercle
③ Axe
④ Pale
⑦ Touche M/A
⑧ Réservoir de congélation



1 Assemblez le bloc moteur dans le couvercle, vous entendrez un clic de placement.

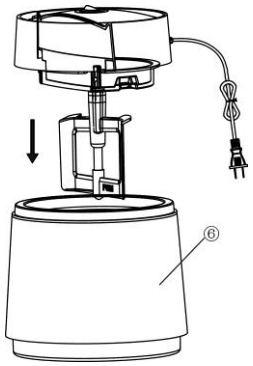


2 Assemblez l'axe et la pale dans le bloc moteur.

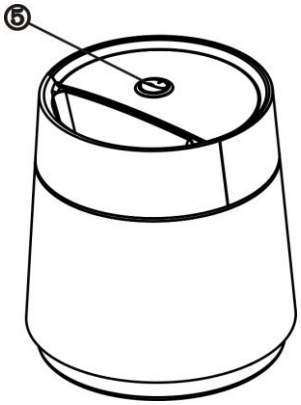


3 Sortez le réservoir de congélation du congélateur.

4 Placez l'assemblage bloc moteur/axe/pale sur le réservoir de congélation. Puis tournez dans le sens anti-horaire jusqu'à la position.



5 Vous pouvez désormais allumer la machine à crème glacée.



LA MACHINE DOIT ETRE ALLUMEE AVANTD'AJOUTER LA RECETTE DE CREME GLACEE OU DE SORBET POUR EVITER QUE LE MELANGE NE SE CONGELE IMMEDIATEMENT DANS LE BOL INTERIEUR.

6 Utilisez l'entonnoir et versez le mélange de crème glacée ou de sorbet dans le bol de congélation.

- Lorsque vous versez le mélange dans le bol, ne dépassez jamais au moins 4 cm (1½ pouce) du rebord, car le mélange prendra du volume pendant la congélation.

7 Laissez le mélange se baratter jusqu'à ce qu'il soit congelée ou que vous ayez atteint la consistance désirée. Cela peut prendre entre 20 et 30 minutes, mais la plupart des recettes seront prêtes plus rapidement.

Important

- N'arrêtez pas et redémarrez la machine pendant le processus de congélation, car le mélange risque de geler du fait du contact avec le bol et empêcher le mouvement des pales.
- Pour éviter la surchauffe du moteur, le sens de rotation changera si le mélange devient trop épais. Si le sens de rotation continue de changer, arrêtez la machine lorsque le mélange est prêt.
- Dans le cas peu probable d'une surchauffe du moteur, une interruption de sécurité se produira et le moteur s'arrêtera. Si cela se produit, éteignez, débranchez la machine et laissez le bloc moteur refroidir.

8 Éteignez et sortez le bloc moteur/le couvercle. La crème glacée est prête à servir.

- La crème glacée doit être de type molle à déguster à la cuillère. Elle peut être transférée vers un autre container pour le rangement dans le congélateur ou si vous souhaitez affermir la crème glacée avant de la déguster.

Important

- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour enlever le mélange du bol.
- **N'enlevez pas** le bol de congélation du congélateur avant qu'il ne soit prêt à faire de la glace.

Conseils

- Nous vous conseillons de garder le bol de congélation au congélateur afin qu'il soit toujours prêt à l'emploi. Placer dans un sachet plastique avant de congeler. Faites congeler le bol en position debout.
- Assurez-vous toujours que le bol de congélation est complètement sec avant de la placer dans le congélateur.
- Ne percez pas ou ne chauffez pas le bol de congélation.
- **Le bol de congélation doit être placé dans un congélateur en fonctionnement à une température de – 18°Centigrade ou en dessous pendant 8 heures avant l'utilisation.**
- Pour de meilleurs résultats, réfrigérez toujours les ingrédients avant de faire de la glace.
- L'ajout d'alcool dans les recettes inhibe le processus de congélation.

Nettoyage

- Avant de nettoyer, éteignez, débranchez et démontez systématiquement l'unité.
- Ne mettez jamais le bloc moteur dans de l'eau ou ne laissez jamais le cordon ou la prise se mouiller.
- Ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas avec des poudres abrasives, des tampons métalliques ou d'autres matériaux abrasifs.

Réservoir de congélation

- Laissez le bol à congeler atteindre la température ambiante de la pièce avant d'essayer de nettoyer.
- Lavez abondamment l'intérieur avec de l'eau chaude, l'intérieur en essuyant le réservoir avec un linge humide, puis séchez complètement. N'immergez pas dans l'eau.

Pale

- Sortez la pale du réservoir.
- Lavez et séchez entièrement.

Couvercle

- Lavez le couvercle et séchez entièrement.

Bloc moteur

- Essuyez avec un linge humide, puis séchez.

Service et support client

- Si le cordon est endommagé, il doit, pour des raisons de sécurité, être remplacé par un réparateur autorisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales seraient réduites, qui manqueraient d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient été informées ou soient surveillées sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si vous avez besoin d'aide :

- Pour utiliser votre machine à crème glacée
- Pour le service ou la réparation

Contactez le magasin dans lequel vous avez acheté la machine.

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs : info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB, Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

Recettes

Crème glacée banane

Ingrédients

Grande banane mure	80 g
Lait écrémé	140 ml
Crème épaisse	50 ml
Sucre glace	30 g

Écrasez les bananes jusqu'à ce qu'elles soient lisses. Mélangez le lait, la crème épaisse et le sucre. Placez les ingrédients dans le congélateur pendant 20 à 30 minutes avant de faire la crème glacée. Versez le mélange dans le bol avec le pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Crème glacée mangue

Ingrédients

Mangue	160 g
Lait écrémé	134 ml
Sucre glace	30 g

Écrasez la mangue. Pour un résultat lisse, enlevez les fibres avec un tamis. Ajoutez le sucre et le lait et mélangez le tout. Placez les ingrédients dans le congélateur pendant 20 à 30 minutes avant de faire la crème glacée. Versez le mélange dans le bol avec le pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Crème glacée menthe chocolat

Ingrédients

Lait écrémé	130 ml
Sucre glace	30 g
Crème épaisse	100 ml
Extrait de menthe	quelques gouttes
Chocolat râpé	40 gr.

Placez le lait et le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu doux et jusqu'à ce que le sucre se soit dissout, puis réserver jusqu'au refroidissement. Mélangez la crème et l'essence de menthe dans le lait refroidi. Placez les ingrédients dans le congélateur pendant 20 à 30 minutes avant de faire la crème glacée. Versez le mélange dans le bol avec le pale en rotation. Lorsque le mélange commence à geler, ajoutez le chocolat râpé dans l'entonnoir. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Crème glacée à la fraise

Ingrédients

Framboises fraiches	120 g
Sucre glace	40 g
Crème épaisse	80 ml
Lait écrémé	60 ml

Mixez les fraises jusqu'à ce qu'elles soient lisses, ajoutez les ingrédients restants. Placez les ingrédients dans le congélateur pendant 20 à 30 minutes avant de faire la crème glacée. Versez le mélange dans le bol avec le pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Sorbet au citron

Ingrédients

Sucre granule	100 g
Eau	100 ml
Jus d'orange	jus d'1⁄2 d'orange moyenne
Jus de citron	60 ml
Blanc d'œuf	1⁄2 de blanc d'œuf de taille moyenne Blanc d'œuf

Placez le sucre et l'eau dans une casserole. Mélangez sur feu doux jusqu'à ce que le sucre se soit dissout. Faites bouillir le mélange et laissez bouillir 1 minute. Sortez du feu et laissez refroidir. Ajoutez le jus d'orange et de citron. Fouettez le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit monté en neige et mélangez avec le mélange au citron Placez les ingrédients dans le congélateur pendant 20 à 30 minutes avant de faire la crème glacée. Versez le mélange dans le bol avec le pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Crème glacée vanille a la crème anglaise

Ingrédients

Jaune d'œuf	1
Sucre glace	50 g
Lait écrémé	100 ml
Crème épaisse	100 ml
Extrait de vanille	quelques gouttes

Placez le jaune d'œuf et le sucre dans un bol en verre et mélangez. Dans une casserole, amenez lentement le lait à ébullition, puis versez-le sur le mélange d'œuf tout en mélangeant. Remettez le mélange dans la casserole et mélangez sans cesse jusqu'à ce que le mélange durcisse et forme Ne laissez pas bouillir ou le mélange se désagrégera. Sortez du feu et laissez refroidir. Mélangez la crème et l'extrait de vanille. Placez les ingrédients mélangé dans le congélateur pendant 20 à 30 minutes avant de faire la crème glacée. Versez le mélange dans le bol de congélation avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Crème glacée yaourt

Ingrédients

Yaourt	130 ml
Sucre glace	35g
Crème épaisse	75ml
Jus de fraise	60ml
Jus de citron	5 g

Placez le yaourt, la crème épaisse, le sucre; le jus de fraise et le jus de citron dans une casserole et mélangez. Placez les ingrédients mélangé dans le congélateur pendant 20 à 30 minutes avant de faire la crème glacée.
Puis, versez le mélange dans le bol de congélation avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

DE)

- Lesen Sie die Anleitungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
- Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Zubehör anbringen, abnehmen oder reinigen.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden. Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen, damit Kinder nicht daran ziehen können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, das Gerät Fehlfunktionen aufweist, fallengelassen oder beschädigt wurde.
- Das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden, um die Gefahr von Feuer, Stromschlägen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spatel und anderes Besteck während des Betriebs vom Gerät fern, um die Gefahr von Schäden am Gerät oder Verletzungen zu vermeiden.
- Gerät nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß für den privaten Gebrauch.
- Stellen Sie vor der Herstellung von Eis oder Sorbet sicher, alles gründlich zu reinigen.
- Eis, das teilweise oder ganz aufgetaut ist, darf nicht erneut eingefroren werden.
- Eis oder Sorbet, das rohe Zutaten enthält, muss innerhalb von einer Woche aufgebraucht werden. Eiscreme schmeckt frisch am besten.
- Eis oder Sorbet, das rohe oder halb gekochte Eier enthält, sollte nicht von Kleinkindern, Schwangeren, Älteren oder Personen, denen es generell nicht gut geht, verspeist werden.
- Um Gefrierbrand zu vermeiden, sollten Sie Ihre Hände schützen, insbesondere wenn Sie die Schüssel aus dem Tiefkühlschrank nehmen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Tiefkühlflüssigkeit aus der Schüssel austreten sollte. Die Flüssigkeit ist nicht gefährlich.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herde oder Kochplatten, oder in die Nähe von Gasflammen.

Vor dem Netzanschluss

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung in Ihrem Haushalt den Spannungsangaben auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts entspricht.

Vor dem erstmaligen Gebrauch

1 Entfernen Sie die Verpackungen.
2 Reinigen Sie das Zubehör, siehe „Reinigung“.
3 Stellen Sie die Schüssel 8-12 Stunden vor dem Gebrauch in den Tiefkühler.
4 Bereiten Sie die Eiscreme- oder Sorbet-Mischung vor (siehe Rezepte). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen.

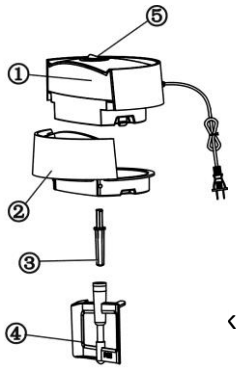
Technische Daten

Produkt	Eismaschine
Modell	99254
Stromversorgung	220~240V 50/60Hz
Stromverbrauch	7W
Kapazität während des Betriebs	0,8 l
Geräteklasse	II
Nettogewicht	1.520g

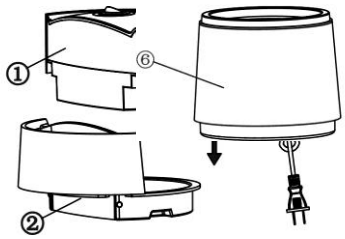
Gebrauch der Eismaschine

Geräteübersicht

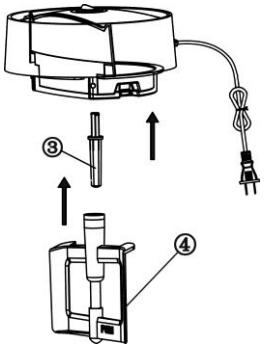
① Motoreinheit
② Deckel
③ Antrieb
④ Rührschaufel
⑨ Betriebstaste
⑩ Gefrierschüssel



1 Befestigen Sie die I ‹el, bis beide Teile einr

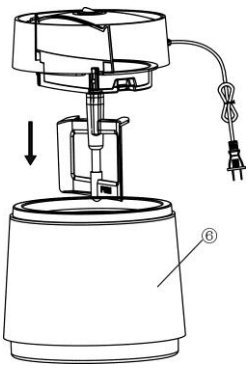


2 Befestigen Sie den Antrieb und die Rührschaufel an der Motoreinheit.

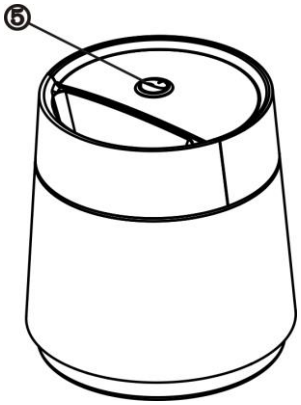


3 Nehmen Sie die Gefrierschüssel aus dem Tiefkühler.

4 Setzen Sie die Einheit aus Motor/ Deckel/ Antrieb/ Rührschaufel auf die Gefrierschüssel. Drehen Sie die Deckeleinheit rechts herum, bis sie einrastet.



5 Schalten Sie die Eismaschine nun ein.



DAS GERÄT MUSS **VOR** DEM EINFÜLLEN DER ZUTATEN EINGESCHALTET WERDEN, DAMIT DIE MISCHUNG NICHT SOFORT AM INNEREN DER SCHÜSSEL GEFRIERT.

6 Gießen Sie die Eiscreme- oder Sorbet-Mischung durch die Einfüllöffnung in die Gefrierschüssel.

- Füllen Sie die Mischung bis höchstens 4 cm (1,5 Zoll) unter dem Rand in die Schüssel. Die Mischung nimmt während des Gefrierens an Volumen zu.

7 Warten Sie, bis die Mischung gefroren ist oder die gewünschte Konsistenz angenommen hat. Dies kann 20 bis 30 Minuten dauern, die meisten Rezepte sind jedoch schneller fertig.

Wichtig

- Das Gerät darf während des Gefriervorgangs nicht aus- und wieder eingeschaltet werden, da die Mischung durch den Kontakt mit der Schüssel und ohne Bewegung der Rührschaufel gefrieren würde.
- Um eine Überhitzung des Motors zu verhindern, ändert sich die Drehrichtung, wenn die Mischung zu dick wird. Falls sich die Drehrichtung weiterhin ändern, schalten Sie das Gerät aus, wenn die Mischung fertig ist.
- Sollte der Motor überhitzen (was sehr unwahrscheinlich ist), wird dieser durch einen Sicherheitsschalter angehalten. Schalten Sie in solch einem Fall das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie den Motor abkühlen.

8 Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die

Motoreinheit/ den Deckel ab. Die Eiscreme ist servierfertig.

- Das fertige Eis sollte sich leicht mit einem Löffel servieren lassen. Sie können das Eis in einen anderen Behälter umschichten, um es im Tiefkühler aufzubewahren oder um es vor dem Essen besonders anzurichten.

Wichtig

- Verwenden Sie kein Metallbesteck, um die Eiscreme aus der Schüssel zu nehmen.
- Nehmen Sie die Gefrierschüssel **erst dann** aus dem Tiefkühler, **wenn** Sie Eis zubereiten möchten.

Ratschläge

- Sie können die Gefrierschüssel im Tiefkühler aufbewahren, um jederzeit Eis zubereiten zu können. Stellen Sie die Schüssel in einer Plastiktüte in den Tiefkühler. Die Schüssel muss aufrecht stehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Gefrierschüssel vollständig trocken ist, bevor Sie diese in den Tiefkühler stellen.
- Die Gefrierschüssel darf nicht eingestochen oder erhitzt werden.
- **Die Gefrierschüssel muss vor dem Gebrauch mindestens 8-12 Stunden in einen Tiefkühlschrank mit einer Betriebstemperatur von -18° Celsius (-0,40° Fahrenheit) oder geringer gestellt werden.**
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Zutaten vor der Zubereitung in den Kühlschrank stellen.
- Alkohol als Zutat hemmt den Gefriervorgang.

Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, ziehen Sie den Stecker und nehmen Sie das Zubehör ab.
- Die Motoreinheit darf nicht in Wasser getaucht werden. Schützen Sie das Netzkabel und den Stecker vor Nässe.
- Die Teile des Geräts sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerpads, Pads aus Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel.

Gefrierschüssel

- Reinigen Sie die Schüssel erst nach Erreichen der Zimmertemperatur.
- Reinigen Sie das Innere der Schüssel mit warmem Wasser. Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Lappen ab. Gründlich abtrocknen. Nicht in Wasser tauchen.

Rührschaufel

- Nehmen Sie die Rührschaufel von der Motoreinheit ab.
- Gründlich reinigen und abtrocknen.

Deckel

- Gründlich reinigen und abtrocknen.

Motoreinheit

- Mit einem feuchten Lappen reinigen und anschließend gut abtrocknen.

Service und Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von einer autorisierten Werkstatt repariert werden.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder bzgl. des Gebrauchs des Geräts angeleitet.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Falls Sie Hilfe benötigen mit:

- Ihrer Eismaschine
- Wartungen oder Reparaturen

Wenden Sie sich an Ihren Einzelhändler.

Kundendienst

SERVICE
Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

CE

Rezepte

Eis mit Bananengeschmack

Zutaten

Große reife Banane	80 g
Fettarme Milch	140 ml
Schlagsahne	50 ml
Puderzucker	30 g

Zerdrücken Sie die Banane vollständig. Vermischen Sie damit Milch, Schlagsahne und Zucker. Stellen Sie die Mischung vor der Zubereitung der Eiscreme 20-30 Minuten in den Tiefkühler. Füllen Sie dann, während die Rührschaufel läuft, die Mischung in die Gefrierschüssel. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Eis mit Mango-Geschmack

Zutaten

Mango	160 g
Fettarme Milch	134 ml
Puderzucker	30 g

Zerdrücken Sie die Mango. Entfernen Sie Kerne mit einem Sieb. Geben Sie Zucker und Milch hinzu. Alles gut vermischen. Stellen Sie die Mischung vor der Zubereitung der Eiscreme 20-30 Minuten in den Tiefkühler. Füllen Sie dann, während die Rührschaufel läuft, die Mischung in die Gefrierschüssel. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schokoladeneis mit Minze

Zutaten

Fettarme Milch	130 ml
Puderzucker	30 g
Schlagsahne	100 ml
Pfefferminzextrakt	einige Tropfen
Geraspelte Schokolade	40 g

Mischen Sie Milch und Zucker in einer Kasserolle. Bei geringer Hitze verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach kaltstellen. Mischen Sie die Schlagsahne und das Pfefferminzextrakt in die erkaltete Milch. Stellen Sie die Mischung vor der Zubereitung der Eiscreme 20-30 Minuten in den Tiefkühler. Füllen Sie dann, während die Rührschaufel läuft, die Mischung in die Gefrierschüssel. Wenn die Mischung anfängt zu gefrieren, geben Sie die Schokolade über die Einfüllöffnung hinzu. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Erdbeereis

Zutaten

Frische Erdbeeren	120 g
Puderzucker	40 g
Schlagsahne	80 ml
Fettarme Milch	60 ml

Pürieren Sie die Erdbeeren und geben Sie die anderen Zutaten hinzu. Stellen Sie die Mischung vor der Zubereitung der Eiscreme 20-30 Minuten in den Tiefkühler. Füllen Sie dann, während die Rührschaufel läuft, die Mischung in die Gefrierschüssel. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zitronensorbet

Zutaten

Kristallzucker	100 g
Wasser	100 ml
Orangensaft	Saft einer halben, mittelgroßen Orange
Zitronensaft	60 ml
Eiweiß	eines 1/2 mittelgroßen Eis

Geben Sie Zucker und Wasser in eine Kasserolle. Bei geringer Hitze verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lassen Sie die Mischung 1 Minute lang aufkochen und anschließend abkühlen. Fügen Sie den Orangen- und Zitronensaft hinzu. Rühren Sie das fast steif geschlagene Eiweiß in die Zitronenmischung. Stellen Sie die Mischung vor der Zubereitung der Eiscreme 20-30 Minuten in den Tiefkühler. Füllen Sie dann, während die Rührschaufel läuft, die Mischung in die Gefrierschüssel. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Vanilleeis mit Eiercreme

Zutaten

Eigelb	1
Puderzucker	25 g
Fettarme Milch	100 ml
Schlagsahne	100 ml
Vanilleextrakt	einige Tropfen

Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker in einer Glasschüssel. Erhitzen Sie die Milch langsam bis zum Siedepunkt in einer Kasserolle. Anschließend über die Eiermischung gießen und verrühren. Gießen Sie die Mischung zurück in die Kasserolle und rühren Sie solange, bis die Mischung dicker wird und an der Rückseite des Löffels einen Film bildet. Nicht aufkochen lassen, da sonst die Mischung zerfällt. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Stellen Sie die Mischung vor der Zubereitung der Eiscreme 20-30 Minuten in den Tiefkühler. Füllen Sie dann, während die Rührschaufel läuft, die Mischung in die Gefrierschüssel. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Joghurteis

Zutaten

Joghurt	130ml
Puderzucker	35g
Schlagsahne	75ml
Erdbeersaft	60ml
Zitronensaft	5g

Vermischen Sie Joghurt, Schlagsahne, Zucker, Erdbeer- und Zitronensaft in einer Kasserolle. Stellen Sie die Mischung vor der Zubereitung der Eiscreme 20-30 Minuten in den Tiefkühler.
Füllen Sie dann, während die Rührschaufel läuft, die Mischung in die Gefrierschüssel. Gefrieren Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

GB)

- Read the instructions carefully before use.
- Unplug the machine before assembling ,removing, or cleaning parts.
- Children should not use this machine unsupervised. Do not let the cord hang down where a child could grab it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or unit in water or other liquids.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Never leave the machine on unattended.
- Do not let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the tank, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the electrical rating specified on the underside of the power unit.

Before using for the first time

1 Remove all of the packaging.
2 Wash the parts: see “cleaning”.
3 8-12 hours in advance, place the freezer tank into a freezer.
4 Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe). Allow the mixture to cool in the refrigerator.

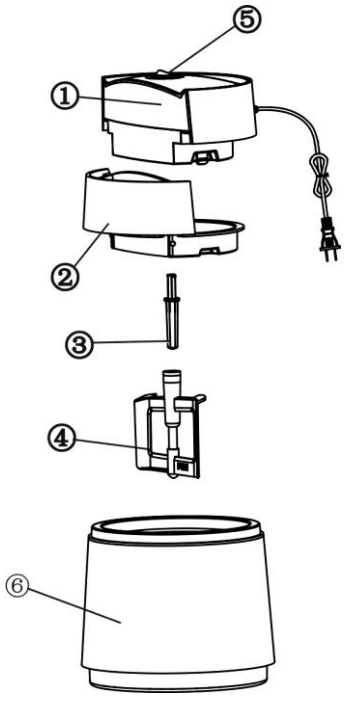
Specifications

Device type	Ice Cream Maker
Model	99254
Voltage supply	220~240V 50/60Hz
Power consumption	7W
Capacity during operation	0.8L
Production class	II
Net weight	1.520g

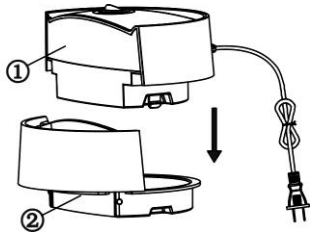
To use your ice cream maker

Key

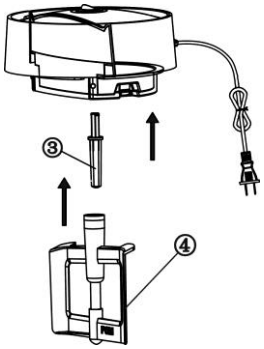
1. Power unit
2. Lid
3. Spindle
4. Paddle
5. On/off button
6. Freezer tank



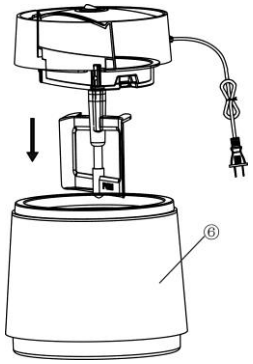
1. Assemble the power unit into the lid, It will click into place.



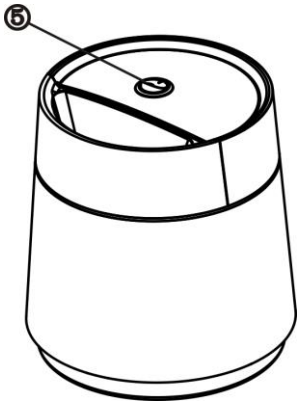
2. Assemble the spindle and paddle into the power unit.



3. Take out the freezer tank from the freezer.
4. Place the assembled power uint/lid/spindle/paddle onto the freezer tank. Then turn anti-clockwise to lock into position.



5. You can now turn on the ice cream maker.



THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON **BEFORE** ADDING THE INGREDIENTS TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE TANK .

6. Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the freezer tank.

- When pouring mixture into the tank, always do not exceed at least 4cm (1½ inch) from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.

7. Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 20 to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.

Important

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
- To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.

8 Switch off, remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.

- The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Important

- Do not use metal utensils to remove mix from the tank.
- **Do not remove** the freezer tank from the freezer

until ready to make ice cream.

Hints

- We suggest that you keep the freezer tank in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the tank in the upright position.
- Always make sure the freezer tank is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the freezer tank.
- **The freezer tank should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Centigrade or below for 8-12 hours before use.**
- For best results we suggest refrigerating the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

Cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Freezer Tank

- Allow the freezer tank to reach room temperature before attempting to clean.
- Wash it thoroughly from the inside with warm water, from the outside, wipe the tank with a damp cloth, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Paddle

- Remove the paddle from the tank.
- Wash then dry thoroughly.

Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

Service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorized repairer.
- This appliance is not intended for use by persons(including children)with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If you need help with:

- Use your ice cream maker
- Servicing or repairs
  Contact the service centre or the shop where you bought your machine.

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

CE

Recipes

Banana ice cream

ingredients

large ripe banana	80 g
Skimmed milk	140 ml
Heavy cream	50 ml
Confectioner’s sugar	30 g

Mash the bananas until smooth. Mix in the milk, heavy cream and sugar. Place the mixed ingredients into the freezer for 20- 30 minutes before making ice cream. Pour the mixture into the freezer tank with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Mango ice cream

ingredients

Mango	160 g
Skimmed milk	134 ml
Confectioner's sugar	30 g

Mash the mango. For a smooth result remove the pips by sieving. Add the sugar and milk and mix together. Place the mixed ingredients into the freezer for 20- 30 minutes before making ice cream. Pour the mixture into the freezer tank with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Chocolate mint ice cream

ingredients

Skimmed milk	130 ml
Confectioner's sugar	30 g
Heavy cream	100 ml
peppermint extract	few drops
grated chocolate	40 g

Place the milk and sugar into a saucepan. Place over a low heat and stir until the sugar has dissolve, then leave until cold. Stir the cream and peppermint essence into cooled milk. Place the mixed ingredients into the freezer for 20- 30 minutes before making ice cream. Pour the mixture into freezer tank with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Strawberry ice cream

ingredients

fresh strawberries	120 g
Confectioner's sugar	40 g
Heavy cream	80 ml
Skimmed milk	60 ml

Puree the strawberries until smooth, add the remaining ingredients. Place the mixed ingredients into the freezer for 20- 30 minutes before making ice cream. Pour the mixture into the freezer tank with the paddle running. Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

Lemon sorbet

ingredients

granulated sugar	100 g
Water	100 ml
orange juice	juice from 1/2 medium size orange
lemon juice	60 ml
egg white	1/2 medium size egg white

Place the sugar and water in a saucepan. Stir over a low heat until the sugar has dissolved. Bring the mixture to the boil and allow to boil for 1 minute. Remove from heat and allow to cool. Add the orange and lemon juice. Whisk the egg white until almost stiff and then stir into the lemon mixture. Place the mixed ingredients into the freezer for 20- 30 minutes before making ice cream. Pour the mixture into the freezer tank with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Custard based vanilla ice cream

ingredients

egg yolks	1
Confectioner's sugar	25 g
Skimmed milk	100 ml
Heavy cream	100 ml
vanilla extract	few drops

Place the egg yolks and sugar in a glass tank and beat together. In a saucepan slowly bring the milk to boiling point, then pour onto the egg mixture beating together. Return the mixture to the pan and stir constantly until the mixture thickens and forms a film over the back of the spoon. Do not let it boil or the mixture will separate. Remove from heat and leave until cold. Stir in the cream and vanilla extract. Place the mixed ingredients into the freezer for 20- 30

minutes before making ice cream. Pour the mixture into the freezer tank with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Yogurt Ice Cream

Ingredients

Yogurt	130 ml
Confectioner's sugar	35 g
Heavy cream	75 ml
Strawberry juice	60 ml
Lemon juice	5 g

Place the yogurt, heavy cream, sugar, strawberry juice and lemon juice into a saucepan and mix.
Place the mixed ingredients into the freezer for 20- 30 minutes before making ice cream.
Then pour the mixture into the freezer tank with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.